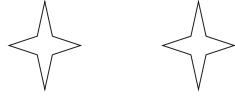


MENU 1



CARPACCIO DI MANZO

Hauchdünne Scheiben
vom rohen Rinderfilet
mit frischen Champignons
und Parmesanflocken



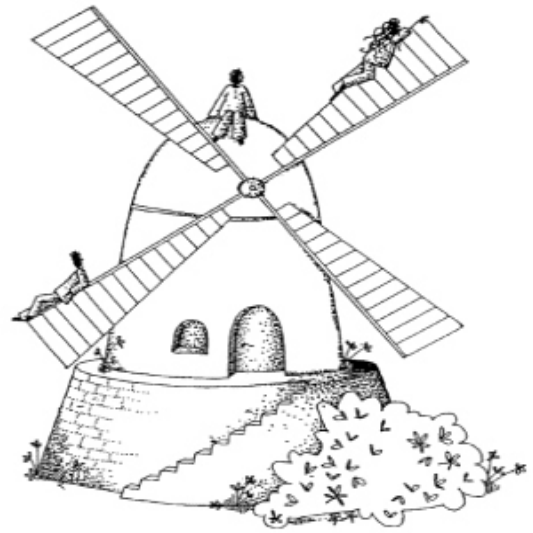
DUETTO DI CARNE

Symbiose vom argentinischen Rumpsteak
und Lammkarree mit Kirschtomaten,
Knoblauch und Rosmarin
in Barberasauce



HAUSGEMACHTES TIRAMISU

28,00 EURO

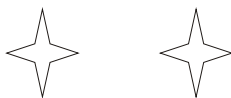


MENU 2



CARPACCIO DI TONNO

Thunfisch-Carpaccio
mit Zitronen-Vinaigrette



FILETTO DI ORATA

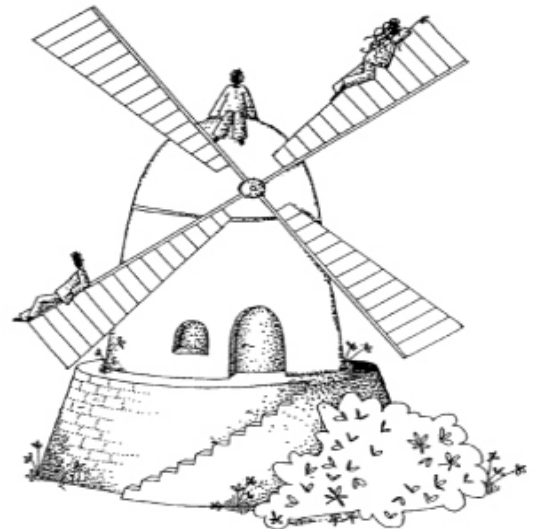
Gebratenes Doradenfilet
auf Gemüsebett,
serviert mit Safransauce



TARTUFO AL LIMONCELLO

Trüffeleis mit Zitronenlikör

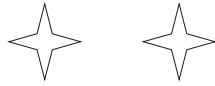
28,00 EURO



MENU 3



VITELLO TONNATO
Dünne Kalbsfleischscheiben
auf Thunfisch-Kaperncreme



TAGLIATELLE AI PORCINI

Bandnudeln mit Steinpilzen
und Kirschtomaten



FILETTO DI MANZO AL TARTUFO

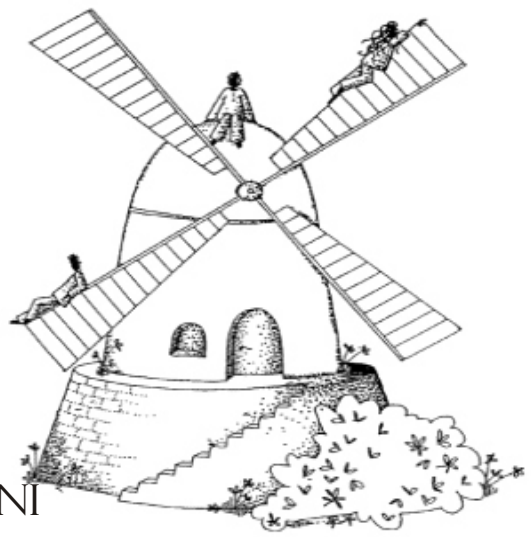
Argentinisches Rinderfiletsteak
auf Trüffelcremesauce



PANNA COTTA

Sahnedessert mit Himbeeren

38,00 EURO

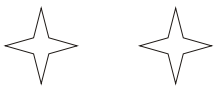


MENU 4



CAPESANTE ALLO ZAFFERANO

Gebratene Jacobsmuscheln
in Safransauce



TAGLIATELLE AI GAMBERI

Bandnudeln mit Garnelen



DUETTO DI PESCE

Filets von Lachs und Dorade
in Kräuter-Zitronensauce



Heiße Feigen
mit Vanilleeiscreme

FICHI CALDI

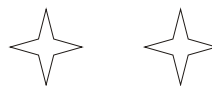
38,00 EURO

MENU 5



CARPACCIO DI LEPRE

Hauchdünne Scheiben vom rohen
Hasenfilet mit Steinpilzen



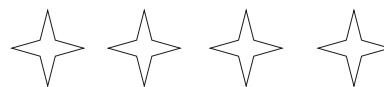
TAGLIATELLE AL TARTUFO

Bandnudeln mit Trüffelsauce



SOGLIOLA IN PADELLA

Gebratene Seeszunge auf Zucchinibett



VITELLO IN CROSTA

Zarter Kalbsrücken in Pecorinokruste
auf Rotweinsauce

DESSERT DELLA CASA

48,00 EURO